

KONYA BÖLGESİNDE SÜT VE MAMÜLLERİ

Arif Bilge

Doğal olarak süt veren hayvanların yavrularının beslenmesinde gerekli olan süt, hayvan vücudu dışında uzun zaman kalamaz. Çok çabuk bozulur. Çünkü hazmı kolay olan süt, aynı zamanda sayısız mikroplar için de uygun bir ortam teşkil eder. Bozulmayı önlemek için iki usul vardır:

1 — Süt mayalandırılır, fazla suyu alınarak daha uzun dayanabilen gıda maddelerinden yoğurt, kımız ve çeşitli peynirler imal edilir.

2 — Sütte bulunan mikroplar, yüksek sıcaklık derecesinde öldürülür. Süt siterilize-pastorize edilir ve hava ile teması kesilerek bozulması önlenir. Veya süt, mikropların gelişemeyeceği düşük bir sıcaklıkta tutulur.

Sütün bozulmasını önlemek üzere takip edilen bu iki yolun başarılı olabilmesi için, hayvandan sağılan sütün kısa zamanda işlem görmesi gerekir. Ayrıca sağım esnasında temizliğe dikkat etmelidir.

Köy ekonomisinde sütün önemi, senede bir veya birden fazla aralıklarla köylüye gelir getiren tarım maddelerinin aksine, her gün devamlı gelir getirmesindedir.

Sütçülüğün modern bir şekilde gelişmesi, inek cinslerinin ıslahı, beslenme ve yem sanayii ile yakından ilgilidir.

Küspe ve suni yem fabrikaları özellikle Konya'da ve İç Anadoluda bulunur. Entansif hayvancılığın gelişmesi Türkiye'de, Konya ve Kayseri'de birer süt fabrikasının kurulmasıyla mümkün olmuştur.

Konya Süt Fabrikası

Konya gıda sanayii kooperatifinin girişimi ile Konya'da bir süt fabrikası kentin Meram yöresinde kurulmaktadır.

Süt fabrikası, pastörize süt, krema, tereyağı, dondurma, şişe yıkama, süt pişirme kazanlarından meydana gelecektir. Fabrika, 8 saatte 30 ton süt işliyecek ve 30-40 personel çalıştıracaktır. Binası yapılmış, makinaları

İsveç'ten sipariş edilmiş ve bedeli ödenmiştir. Makinaların bedeli 7.5 milyon TL olacaktır. Bunun 2.5 milyon TL. dondurma kısmına aittir.

Fabrika, Tarım Bakanlığı Süt Sanayii Umum Müdürlüğü, Konya Süt Gıda Sanayi kooperatifi, Konya Ilgın Akşehir pancar ekicileri kooperatifi, Konya Belediyesinin iştirakiyle kurulmuş olan bir Anonim Şirket tarafından yönetilmektedir.

Yem

Süt verimini arttıran yemlerin başında küspe gelir. Sütçülükte ilerlemiş bir ülke olan İsviçre, Mançurya'nın yağı alınmış soya fasulyesi küspesinden ihtiyacının büyük bir kısmını temin etmektedir.

Konya ve çevresinde ise Adana pamuk küspesi başta gelmektedir. İç Anadolu'nun yağlı bitkilerinden de faydalanılır.

Modern sığır yetiştirmede iyi cins süt inekleri yanında, et veren cinsler de önemli bir yer tutmaktadır. Mera ve steplerde beslenen hayvanlar yeterli gıda alamadıkları için süt verimi düşüktür. Konya ve çevresinde iklimin kurak olması nedeniyle büyük baş hayvanlar besinlerini tam olarak alamaz. Bu bölgede geniş meralar varsa da bunlar o kadar kaliteli değildirler.

Süt Mamulleri

1 — Yoğurt: Süt 90 derece C kaynatılır, sıcaklığı 43 C'ta indiği zaman içine maya katılır. 45 C sıcaklığı olan yoğurt imal odasında 2 saat 15 dakika bekletilir, daha sonra sıcaklığı 5 C olan odalarda olgunlaştırılır ve muhafaza edilir. Yaz mevsiminde 12 saat sonra ekşiyebilir. Buzdolabı ve soğuk hava depolarında 4-5 gün saklanabilir. Süzme yoğurdun muhafazası daha kolaydır.

2 — Ayran: % 60 su ilave edilerek ayran yapılır. Yoğurdun yağın almak için yayıkta çalkalanır, su ilave edilerek çalkalanmaya devam edilir. Daha sonra yağlar alınır, geri kalan kısmı ayran olarak tüketilir.

3 — Kaymak: Sütü hafif ateşte ısıtarak, çalkalayarak veya belli bir soğuklukta bırakarak elde edilen yağlı maddeye kaymak denir. Fazla kaymak elde etmek için sütü geniş bir kaba koymak ve üstünü örterek 5-6 saat bekletmek gerekir.

4 — Tere yağı: Sütteki yağlı kısmın mayalandırılarak (yoğurt) veya krema şeklinde makina yardımıyla alınması sonucu elde edilen mad-

dedir. Endüstri ülkelerinde halkın önemli bir besin maddesidir. Memleketimizde de önemli bir ticaret maddesi olup, halkımızın temel gıdası durumundadır.

5 — Peynir: Sütten elde edilen bir gıda maddesi olan peynir, memleketimizde oldukça yaygındır. İçindeki yağ oranına göre değerlendirilir. İçindeki yağ oranına göre peynirler, % 45 tam yağlı % 40 yağlı, % 30 yarı yağlı, % 20 az yağlı ve % 10 yağsız sayılırlar.

Yerli peynirler: Türkmenler zamanında yapılmakta olduğu kabul edilen beyaz peynir ve kaşar peyniri İç Anadolu ve Konya yöresi köylüsünün en yaygın peynir çeşididir. Bunlardan başka;

- Tulum Peyniri
- Lor peyniri (Keş, Kökkeş, Akkeş)
- Mihaliç peyniri
- Çerkez peyniri

Bu çeşitlerin bölge için fazla ekonomik değeri yoktur. Yerel ihtiyaçlar için değişik usüllerle yapılırlar.

